

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий № № 49220041000104066970 от 03.11.2022 года

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Магаданской области
в Ягоднинском районе**

ул.Ленина, д.74, п.Ягодное, 686230 тел. 2-25-73 факс 2-49-19 E-mail: yagodnoe@49.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 31632432, ОГРН 1054900008811, ИНН/КПП 4909025803/490901001

«28» ноября 2022 г., 15 час. 00 мин. № 21

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Магаданской области в Ягоднинском районе
686230, Магаданская область, Ягоднинский район, п.Ягодное, ул.Ленина, д. 74

(место составления акта)

АКТ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением № 22/Я от 03.11.2022 года, № 49220041000104066970 от 03.11.2022 года

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках Федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Сэкан Наталья Николаевна – начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Магаданской области в Ягоднинском районе

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается

(указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:

1) не привлекались

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

1) экспертная организация ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области», аттестат аккредитации ИЛЦ от 11.08.2014 года № РОСС RU. 0001.510121, выданный Федеральной службой по аккредитации; аттестат аккредитации органа инспекции от 03.07.2015 года № RA.RU. 710015, выданный Федеральной службой по аккредитации.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: деятельности, действий (бездействий) граждан и организаций, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие) МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П.ДЕБИН».

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Магаданская область, Ягоднинский район, п.Дебин, ул.Спортивная

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. контролируемое лицо: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ПОСЕЛКА ДЕБИН", ОГРН 1024901351200, ИНН 4908006276, Магаданская область, Ягоднинский район, п.Дебин, ул.Спортивная, директора Дубинина Галина Альбертовна, shkola-debin@yandex.ru.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «09» ноября 2022 г., 09 час. 00 мин.

по «22» ноября 2022 г., 17 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с тем, что срок проведения экспертизы по поручению № 25 от 08.06.2022 года превышает срок проведения контрольного (надзорного) мероприятия.

с «11» ноября 2022 г., 09 час. 00 мин.

по «23» ноября 2022 г., 17 час. 00 мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

1 день (часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

- 1) отбор проб (образцов) – холодной воды в 10-50 часов 09.11.2022 года;
- 2) отбор проб смывов в 10-30 часов 09.11.2022 года на микробиологическое (паразитологическое) исследование;
- 3) отбор проб растворов дезинфицирующих средств в 11-05 часов 09.11.2022 года;
- 4) отбор проб (образцов) с 10-45 часов 09.11.2022 года готовых блюд в столовой на калорийность;
- 5) отбор проб готовых блюд на ТР ТС с 10-45 часов 09.11.2022 года;
- 6) экспертиза в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» по адресу: г. Магадан, ул. Якутская, д. 53 в следующие сроки: с 09.11.2022 года по 24.11.2022 года.
- 7) Осмотр помещений пищеблока по адресу: Магаданская область, Ягоднинский район, п.Дебин, ул.Спортивная 09.11.2022 г. 10 час. 30 мин. по 09.11.2022 г. 13 час. 10 мин.

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлены:

Акт отбора проб (образцов) – холодной воды от 09.11.2022 года; акт отбора проб смывов на микробиологическое (паразитологическое) исследование от 09.11.2022 года; акт отбора проб растворов дезинфицирующих средств от 09.11.2022 года; акт отбора проб готовых блюд в столовой на калорийность от 09.11.2022 года, акт отбора проб готовых блюд на ТР ТС от 09.11.2022 года, протокол осмотра помещений пищеблока от 09.11.2022 года; экспертное заключение № 271/43 от 11.11.2022 года; экспертное заключение № 282/43 от 24.11.2022 года, протоколы лабораторных исследований № 01198 от 10.11.2022 г., № 01199 от 10.11.2022г., № 01200 от 10.11.2022г.; экспертное заключение № 283/43 от 24.11.2022 года, протоколы лабораторных исследований № 01197 от 14.11.2022г.; экспертное заключение № 284/43 от 24.11.2022 года, протоколы лабораторных исследований № 01185 от 14.11.2022г, № 01186 от 14.11.2022г., № 01187 от 14.11.2022г.; экспертное заключение № 285/43 от 24.11.2022 года, протоколы лабораторных исследований № 01188 от 14.11.2022г., № 01189 от 14.11.2022г., № 01191 от 14.11.2022 г., № 01192 от 14.11.2022 года.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: Список работников пищеблока; личные медицинские книжки работников, разработанное и утвержденное руководителем меню столовой; технологические карты на ассортимент блюд используемых в питании детей, журнал бракеража готовой продукции, журнал регистрации температурного контроля в холодильном оборудовании, журнал регистрации температуры и влажности в складских помещениях; журнал здоровья сотрудников пищеблока.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа п. Дебин» - далее МБОУ «СОШ п. Дебин», расположено по адресу: РФ, Магаданская область, Ягоднинский район, п. Дебин, ул. Спортивная.

Юридический адрес: 686230, РФ, Магаданская область, Ягоднинский район, п. Дебин, ул. Спортивная.

ОГРН 1024901351200 от 28.12.2002 года, ИНН/КПП 4908006276/490801001.

Руководит учреждением директор МБОУ «СОШ п.Дебин» Дубинина Галина Альбертовна согласно приказа № 122 от 15.09.2022 года.

Питание детей 1 – 4 классов осуществляется на базе школьной столовой, работающей на сырье. Закупка продуктов осуществляется по договорам с ООО «Альбатрос» (договор № 17 от 21.02.2022 года), ИП Кобзарев Н.И. (договор № 1 от 10.01.2022 года), ИП Белошицким А.П. (договор б/н от 10.01.2022 года), с ИП Капустиным А.А. (договор б/н от 10.01.2022 года), с ИП Корневой Н. Н. (договор № 1 от 10.01.2022 года).

Численность питающихся детей 1 – 4 классов 17 человек, из них 1 кл. – 3 чел., 2 кл. – 4 чел., 3 кл. – 6 чел., 4 кл. – 4 чел., все дети питаются.

Детей с диагнозом «Сахарный диабет», целиакией, пищевыми особенностями - нет.

Питание детей 1 – 4 классов осуществляется после 2 урока, длительность перемены составляет 20 минут (с 10-10 до 10-30 часов).

Питьевой режим детей организован с помощью питьевого фонтанчика.

Моющих и дезинфицирующих средств достаточное количество. Из дезинфицирующих средств в наличии имеется – «Жавельон», согласно инструкции для дезинфекции посуды используется 0,015 % раствор.

Набор помещений столовой включает: обеденный зал на 80 посадочных мест, где установлены 4 раковины для мытья рук, 3 электрополотенца, горячий цех, мойка столовой и кухонной, подсобное помещение, гардероб для обслуживающего персонала, туалет для персонала. Во всех производственных цехах установлены раковины для мытья рук, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители (горячая вода от электроводонагревателя).

Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном для этих целей месте.

Хранение суточной пробы осуществляется в бытовом холодильнике, установленном в горячем цеху.

Обеденный зал оборудован столами и стульями с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды, приборов.

Установлены рабочие столы для разделки сырого мяса, рыбы, овощей, обработки сырого яйца, столы готовой продукции, мучной. Для обработки яйца выделены и промаркированы емкости. Инструкция по обработке яйца вывешена. Выделена спецодежда для обработки сырых мяса, рыбы, яиц.

В моечном отделении установлены 3 пролитрованных моечных ванн для мытья столовой посуды и две ванны для мытья кухонной посуды. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте 1,0м от пола.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами, журналы регистрации ведутся.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал «Здоровье».

При проверке складских помещений продуктов питания и продовольственного сырья, запрещенного для использования в питании детей не выявлено.

В обеденном зале и на линии раздачи установлен бактерицидный ультрафиолетовый рециркулятор «Дезар».

Согласно представленному списку в столовой работает 3 человек, на каждого сотрудника заведена личная медицинская книжка.

При рассмотрении 28.11.2022 года с 14-00 до 15-00 часов материалов экспертизы, проведенной межрайонным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» в Сусуманском, Ягоднинском и Среднеканском районах (экспертное заключение по результатам лабораторных исследований (испытаний) № 271/43 от 11.11.2022 года объём информации, нанесённой на маркировку пищевой продукции «Сок тропический микс «Любимый»» соответствует требованиям п. 4.1 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; объём информации, нанесённой на маркировку пищевой продукции «Молоко ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,5% «Амурское раздолье» соответствует требованиям п. 4.1 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; объём информации, нанесённой на маркировку пищевой продукции «Соль пищевая йодированная выварочная экстра» соответствует требованиям п. 4.1 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

При рассмотрении 28.11.2022 года с 14-00 до 15-00 часов материалов экспертизы, проведенной межрайонным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» в Сусуманском, Ягоднинском и Среднеканском районах (экспертное заключение по результатам лабораторных исследований (испытаний) № 284/43 от 24.11.2022 года установлено, что отобранные на пищеблоке пробы готовых блюд макаронны отварные с маслом, куры отварные, салат с соленым огурцом и зеленым горошком по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям приложения 1, приложения 2, таб. 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

При рассмотрении 28.11.2022 года с 14-00 до 15-00 часов материалов экспертизы, проведенной межрайонным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» в Сусуманском, Ягоднинском и Среднеканском районах (экспертное заключение по результатам лабораторных исследований (испытаний) № 285/43 от 24.11.2022 года установлено, что пробы холодной, отобранные на пищеблоке и в раковине для мытья рук детей по санитарно-микробиологическим показателям соответствуют требованиям п. 75 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», требованиям Табл. 3.5., СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и (или) безвредности для человека факторы среды обитания».

При рассмотрении 28.11.2022 года с 14-00 до 15-00 часов материалов экспертизы, проведенной межрайонным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» в Сусуманском, Ягоднинском и Среднеканском районах (экспертное заключение по результатам лабораторных исследований (испытаний) № 285/43 от 24.11.2022 года установлено, что в смывах с поверхностей, отобранных на пищеблоке МБОУ «СОШ п. ДЕБИН» по адресу: Магаданская область, Ягоднинский район, п. Дебин, ул. Спортивная, бактерии группы кишечной палочки не обнаружены, что соответствует п. 2.18, п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; в смывах с объектов окружающей среды, отобранных на пищеблоке, жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших и ооцисты криптоспоридий не обнаружены.

При рассмотрении 28.11.2022 года с 14-00 до 15-00 часов материалов экспертизы, проведенной межрайонным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» в Сусуманском, Ягоднинском и Среднеканском районах (экспертное заключение по результатам лабораторных исследований (испытаний) № 283/43 от 24.11.2022 года установлено: калорийность отдельного приема пищи – завтрака в МБОУ «СОШ п. Дебин» по

адресу: Магаданская область, Ягоднинский район, п. Дебин, ул. Спортивная, соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Исследование готовых блюд обеда на соответствие показателям примерного меню и фактически полученных значений

Таблица 1

Отварные макароны со сливочным маслом	Показатель по меню	Показатель по технологической карте или сборнику рецептов	Показатель полученный при лабораторных исследованиях
Б	3	5,52	4,2
Ж	9	4,52	7,0
У	25	26,45	30,6
Калорийность	293	168,45	192,2

Куры отварные	Показатель по меню	Показатель по технологической карте или сборнику рецептов	Показатель полученный при лабораторных исследованиях
Б	16,9	16,88	13,4
Ж	19,9	10,88	12,5
У	0	0	0
Калорийность	165	165,00	166,1

Салат с солеными огурцом и зеленым горошком	Показатель по меню	Показатель по технологической карте или сборнику рецептов	Показатель полученный при лабораторных исследованиях
Б	0	2,24	1,05
Ж	0	1,6	1,8
У	2	7,6	1,6
Калорийность	11	-	27,3

Согласно представленному меню в рацион завтрака входили следующие блюда: отварные макароны со сливочным маслом, куры отварные, салат с солеными огурцом и зеленым горошком, чай с лимоном, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, фрукты (яблоко).

Калорийность по меню для детей возрастной группы 7-11 лет составляет:

- отварные макароны со сливочным маслом – 293 ккал;
- куры отварные – 165 ккал;
- салат с солеными огурцом и зеленым горошком – 11 ккал;
- чай с лимоном – 62 ккал;
- хлеб – 78 ккал;

Таким образом, калорийность обеда по примерному меню за данный день составила – 609 ккал.

В результате лабораторных исследований, калорийность обеда составила: отварные макароны со сливочным маслом – 192,2 ккал, кури отварные – 166,1 ккал, салат с солеными огурцом и зеленым горошком – 27,3 ккал. Всего – 385,6 ккал.

Фактическая калорийность обеда, полученная в результате лабораторного исследования с учетом чая с лимоном, фруктов (яблоко), хлеба пшеничного и хлеба ржаного, составила 525,6 ккал или 22,3 % от суточной потребности детей 7-11 лет, при величине допустимого уровня – 20-25%, что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ходе проверки выявлены нарушения:

С 09.11.2022 по 28.11.2022 года при проведении по решению начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Магаданской области в Ягоднинском районе Сэкан Н.Н. № 22/Я от 03.11.2022 внеплановой выездной проверки в отношении МБОУ «СОШ п.ДЕБИН» по адресу: Магаданская область, Ягоднинский район, п. Дебин, ул.Спортивная, выявлены нарушения обязательных требований:

1. МБОУ «СОШ п.Дебин» не обеспечен допуск к работе в лиц, прошедших гигиеническое обучение и аттестацию, так к работе допущена Блюменштейн А.В. на должность кухонной рабочей, гигиеническое обучение пройдено, как гардеробщик, что является нарушением п. 1 ст. 28, ст. 34 Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52 – ФЗ от 30.03.1999 года; п. 1.5. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Согласно п. 1 ст. 28 Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения № 52 – ФЗ от 30.03.1999 года - В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно п. 1.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Согласно п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации <12>.

2. В МБОУ «СОШ п.Дебин» не разработана программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), включающая в себя проведение лабораторных и инструментальных исследований, что является нарушением п. 1 ст. 28, п. 1 ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с п. 1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения - В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм

должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно п. 1 ст. 32 52-ФЗ - Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания такой продукции, работ и услуг.

Согласно п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

3. При проверке 09.11.2022 года с 10-30 до 13-10 часов в столовой МБОУ «СОШ п.Дебин» холодильника с суточными пробами установлено, что суточные пробы хранятся в непромаркированных банках (не указаны даты и наименование приема пищи), что является нарушением п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

4. Вывешенное в обеденном зале меню МБОУ «СОШ п.Дебин» не содержит информации о возрастной группе детей, о калорийности порции (указаны наименование блюда, выход блюда и далее набор цифр), что является нарушением п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с п. 8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

5. При рассмотрении 28.11.2022 года с 14-00 до 15-00 часов экспертного заключения межрайонного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» в Сусуманском, Ягоднинском и Среднеканском районах № 282/43 от 24.11.2022 года установлено, что для обработки посуды на пищеблоке используется рабочий раствор «Жавельон» с концентрацией активного хлора 0,04 %, при заявленной 0,015; для обработки обеденных столов используется рабочий раствор «Жавельон» с концентрацией активного хлора 0,06 %, при заявленной – 0,015 %; для обработки уборочного инвентаря используется рабочий раствор «Жавельон» с концентрацией активного хлора 0,02 %, при заявленной – 0,01 %, что является нарушением пунктов 81, 82 главы 3 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20 - Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

В соответствии с п. 81. СанПиН 3.3686-21 Деятельность, связанная с использованием дезинфекционных средств, включает: приготовление, хранение, транспортировку, реализацию, применение средств, оборудования и материалов для дезинфекции, стерилизации, дезинсекции, дератизации, уничтожение дезинфекционных средств, контроль за эффективностью дезинфекционных средств и безопасным их применением, а также за проведением дезинфекционных мероприятий и их эффективностью.

П. 82. Юридические и физические лица при осуществлении дезинфекционной деятельности обеспечивают: безопасные для человека и окружающей среды условия выполнения работ и оказания услуг.

Согласно п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Приложения 10(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

Поручение на проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз № 37 от 03.11.2022года, протокол осмотра от 09.11.2022 года, Акт отбора проб (образцов) – холодной воды от 09.11.2022 года; акт отбора проб смывов на микробиологическое (паразитологическое) исследование от 09.11.2022 года; акт отбора проб растворов дезинфицирующих средств от 09.11.2022 года; акт отбора проб готовых блюд в столовой на калорийность от 09.11.2022 года, акт отбора проб готовых блюд на ТР ТС от 09.11.2022 года, протокол осмотра помещений пищеблока от 09.11.2022 года; экспертное заключение № 271/43 от 11.11.2022 года; экспертное заключение № 282/43 от 24.11.2022 года, протоколы лабораторных исследований № 01198 от 10.11.2022 г., № 01199 от 10.11.2022г., № 01200 от 10.11.2022г.; экспертное заключение № 283/43 от 24.11.2022 года, протоколы лабораторных исследований № 01197 от 14.11.2022г.; экспертное заключение № 284/43 от 24.11.2022 года, протоколы лабораторных исследований № 01185 от 14.11.2022г, № 01186 от 14.11.2022г., № 01187 от 14.11.2022г.; экспертное заключение № 285/43 от 24.11.2022 года, протоколы лабораторных исследований № 01188 от 14.11.2022г., № 01189 от 14.11.2022г., № 01191 от 14.11.2022 г., № 01192 от 14.11.2022 года.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

**Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора в Ягоднинском
районе по Магаданской области - главный
государственный санитарный врач по
Ягоднинскому району**

Н.Н. Сэкан

(должность, фамилия, инициалы инспектора
(руководителя группы инспекторов), проводившего
выездную проверку

Сэкан

(подпись)

Сэкан Наталья Николаевна, Начальник территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Магаданской области в Ягоднинском районе, 841343-22573,
yagodnoe@49.rospotrebnadzor.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки,
контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его
представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления) <*> директор МБОУ
«СОШ П.ДЕБИН» Дубинина Галина Альбертовна

Г.А. Дубинина

(подпись)

«28» 11 2022 года 15-10 часов

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный
кабинет на специализированном электронном портале <*> направлено 28.11.2022 года на адрес
электронной почты: МБОУ «СОШ П.ДЕБИН» shkola-debin@yandex.ru

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения
информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и
муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных
услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 236974096600190725148554730312779445101175801454

Владелец Дубинина Галина Альбертовна

Действителен с 23.09.2024 по 23.09.2025